

## **La Sal del Mentidero celebra su primer aniversario**

**La Sal del Mentidero cumple un año, 12 meses ya desde que Lara Alonso del Cid y Borja Anabitarte decidieron continuar su aventura culinaria inaugurando este restaurante inspirado en sus veranos en la costa onubense. La decoración marinera, el ambiente desenfadado, el marisco en general y la gamba blanca como la auténtica protagonista, son sólo algunos de sus puntos característicos. Con motivo de su aniversario han diseñado una oferta muy exclusiva que nadie se puede perder PVP: 19,50€**

La Sal del Mentidero es el restaurante más desenfadado y salao de todos los que conforman el Grupo Mentidero. El próximo 15 de noviembre se cumple un año desde que abrió por primera vez sus puertas y, con motivo de este acontecimiento, han querido diseñar una oferta de lo más exclusiva:

Sólo el jueves 15 de noviembre la Langosta de medio Kg de La Sal del Mentidero estará a precio de coste (19,50 €), tanto en las cenas como en las comidas.

La Sal del Mentidero es un proyecto del grupo Mentidero de la Villa con el que Lara Alonso del Cid y Borja Anabitarte, sus creadores, quieren compartir lo mejor de sus veraneos en familia en la costa onubense. Por este motivo en La Sal, decorada exquisitamente por Lara Alonso del Cid, todo es muy marinero: madera, cuerda, arpillera, yute, tonos azules etc. y el magnífico ambiente es tan versátil como unas vacaciones en solitario, con niños, entre amigos o en pareja.

A la hora de hablar de la carta, cabe destacar que, además de todas las versiones de gambas (al ajillo, cocidas, en ceviche, en ensaladilla etc.), la completan otras exquisitas sugerencias como la filigrana, cazón en adobo o langosta. Asimismo, también se pueden encontrar entre los platos, diferentes tapas y raciones para compartir: tortillas, tostas, tomate &#39;del bueno&#39;, croquetas, excelentes carnes con mojos canarios y, como no podía ser de otra manera dado el origen de La Sal del Mentidero, el Atún Rojo.

### Ocio para todas las edades

En la Sal del Mentidero no sólo se podrá disfrutar de la mejor carta y del mejor ambiente; además el restaurante tiene acceso directo a una terraza donde hay un parque para niños. Esto le otorga un plus, ya que resulta muy cómodo para los padres disfrutar de una comida o cena con amigos a la vez que vigilan a sus pequeños desde cerca.

Otra de las actividades de ocio de la Sal del Mentidero es su DJ, que pincha todos los viernes y sábados de 21h a 2 am, mientras que se sirven los cócteles y las copas más exquisitas en un ambiente fabuloso.

Por otro lado, la Sal del Mentidero está situada puerta con puerta con el Las Brasas del Mentidero, otro de los restaurantes del grupo Mentidero basado en el arte culinario portugués, asiático y de América

Latina. En las Brasas del Mentidero existe un espacio privado para unas 25 personas, aproximadamente, totalmente acondicionado para que los fines de semana se proyecten películas en él o se realicen diferentes actividades.

#### Acerca de Grupo Mentidero

Grupo Mentidero es un conjunto de restaurantes fundados por Borja Anabitarte y Lara Alonso del Cid, el primero de ellos nació hace 20 años bajo el nombre de Mentidero de la Villa. En él existe un Snack Bar, Mentidero and Gin, que le permite al cliente almorzar, cenar o disfrutar de una copa de una manera informal, con la misma calidad y servicio que el ofrecido en el restaurante. Tiempo más tarde nació el Catering del Mentidero, después La Sal del Mentidero, inspirado en la gastronomía y en el ambiente de costa onubense y, por último, Las Brasas del Mentidero, basado en las recetas más típicas portuguesas, asiáticas y de América Latina. Además, cuentan también con una finca: la Villa del Mentidero.

Seguir a Grupo Mentidero en:

Facebook: Mentidero de la Villa

Facebook: La Sal del Mentidero

Facebook: Catering Mentidero de la Villa

Instagram: @Las\_brasas\_del\_mentidero

Instagram: @La\_sal\_del\_mentidero

Instagram: @cateringmentidero

Instagram: @elmentiderodelavilla

#### **Datos de contacto:**

La Sal del Mentidero

910 66 51 78

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>